

## Vorspeisen

### Vegan

- Sellerie-Carpaccio
- Gebratenes Gemüse mariniert
- weißer Bohnen mit Basilikum-Tomatensauce
- gebratene Zucchini alla Toskana mit Kräutern und getrockneten Tomaten
- Karotten süß-sauer mit Olivenöl
- Gebratene Champignons mariniert
- Quinoa-Salat mit Gemüse der Saison
- Zucchini mit Amaranth-Füllung
- Bruschette mit Tomate-Basilikum

### Vegetarisch

- Reis- oder Quinoa mit Gemüse
- Mariniertes Gemüse der Saison
- Bruschette mit Ziegenfrischkäse und Zucchini
- Bruschette mit Frischkäse, Walnüssen und Feigen
- Bruschette mit Portweinzwiebeln und Camembert

Mindestabnahme 15 Portionen zu € 3,50 / Portion

### Kleine gemischte Vorspeise vegan/vegetarisch (nach Wahl zusammengestellt)

Mindestabnahme 15 Portionen zu € 10,00 / Portion

### Mit Fleisch oder Fisch

- Fleischbällchen mit zweierlei Dips
- Bündner Fleisch, hauchdünn geschnitten mit Zitrone
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Roastbeef gebraten
- Hühnerbrüstchen mit grünem Pesto
- Geräucherter Lachs oder Forelle mit Meerrettichcreme
- Bruschette mit Bacon und Gorgonzola

Mindestabnahme 15 Portionen zu € 4,90 / Portion

### Kleine gemischte Vorspeise Fisch/Fleisch (nach Wahl zusammengestellt)

Mindestabnahme 15 Portionen zu € 15,00 / Portion

**Fingerfood/Person € 3,00**

- Canapées – gemischte Platte – 4 Stück pro Person (für 10 Personen) € 80,00
- Hausgebackene Brote, z. B. Dinkelciabata oder Walnussbrot / Stck. € 4,50

**Variation an verschiedenen Brotsorten/Person € 3,50**

**Suppen**

**Vegan**

- Kohlrabi-Fenchel-Apfel-Suppe (Frühling)
- Spargel-Orangensuppe
- Rote Linsensuppe
- Erbsen-Mandelcreme-Suppe
- Minestrone
- Karotten-Ingwer-Süppchen
- Kürbissuppe
- Suppe mit Grünkernklößchen

**Vegetarisch**

- Tomatensuppe
- Gemüsesuppe
- Broccolisuppe
- Spargelsuppe

Mindestabnahme 15 Portionen zu € 4,40 / Portion

## Hauptgänge

Mindestabnahme 15 Portionen

### Vegan

- Gebratene Paprika mit Kürbis-Linsen-Füllung auf Cashew-Safran Schaum
- Moussaka mit Tofuhack und Cashew-Petersilien-Creme

### Vegetarisch

- Gemüselasagne  
Ofenkürbis mit Kürbiskernen
- Gemüsegratin mit Kräuterbröseln und Parmesan überbacken
- Ofenkartoffeln mit Quark
- Pasta mit verschiedenen Saucen oder Pesto
- Frittata mit saisonalem Gemüse
- Gemüsequiche
- Zucchini-Auberginen-Gratin
- Brätlinge mit Hirse, Grünkern oder Reis

€ 8,50 / Portion

### Fleisch: (inklusive einer Beilage)

- Lasagne mit Rinderhackfleisch € 9,80 / Portion
- Fleischpflanzerl oder Burger-Patties aus Biorindfleisch € 9,80 / Portion
- Schweinebraten aus Bioschweinefleisch bzw.  
von Bauern der Region € 12,50 / Portion
- Geschnetzeltes vom Kalb € 12,50 / Portion
- gekochtes Tellerfleisch mit Meerrettichsauce € 12,90 / Portion
- Bœuf Bourguignon nach Paul Bocuse  
(Rindfleisch nach Burgunderart in Rotwein) € 14,90 / Portion
- Lammkeule rosa gebraten mit Rosmarin-Thymianjus € 19,80 / Portion
- Schweinefilet am Stück gebraten mit Kräutern im Blätterteigmantel € 9,50 / Portion
- Putengeschnetzeltes € 10,90 / Portion
- Rinderlende, Wild auf Anfrage

### Fisch: (inklusive einer Beilage)

- Südfranzösische Fischsuppe (Bouillabaisse)  
mit Knoblauchbrot und Rouille € 11,90 / Portion
- Lachslasagne € 11,90 / Portion
- Seewolf an Kräuter-Vinaigrette € 17,90 / Portion

- Beilagenauswahl:** (1 Beilage ist inklusive) – zusätzliche Beilagen: € 2,50 / Portion
- Ofenkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
  - frisches saisonales Gemüse, Rotkraut
  - Reis, Polenta, Kartoffeln, Semmel oder Brezenknödel

## Salate

- Gemischter Salat nach Wahl mit Dressing oder Essig/Öl € 4,50 / Portion
- auch mit Käse, Schinken oder Melone/Apfel € 6,50 / Portion
- Rohkostplatte mit 3 verschiedenen Dips € 5,50 / Portion
- Feldsalat mit Avocado-Birnen-Dressing und karamellisierten Mandeln € 7,50 / Portion
- Feldsalat mit Schafskäse € 7,50 / Portion
- Thunfischsalat € 7,50 / Portion

## Grillfest | Frisch vom Grill bei Ihnen im Garten

(ab 15 Personen)

### Wir bereiten alles für Sie vor:

- Der Grill ist fertig angeheizt
- Das Fleisch liegt bereit, fertig gewürzt
- Wildschwein, Lamm, Huhn oder Rind oder Burger nach Absprache
- inklusive 2 Beilagen und verschiedene Salate

€ 19,80 /Portion

- Leihgebühr Grill inkl. Kohle € 115,00
- Transportkosten Grill € 85,00

**Wir holen alles wieder ab!**

## Desserts/Nachspeisen

### Regulär

- Panna Cotta mit Früchten der Saison
- Fruchtsalat der Saison, wahlweise mit Vanilleeis und Sahne
- Vanilleeis mit Himbeeren
- Rotweibirnen mit Ziegenkäse
- Käseauswahl
- Fruchtkorb

€ 5,50 / Portion

### Vegan

- Ananaseis selbstgemacht
- Strawberry Almond Kiss (Erdbeereis vegan)
- Tiramisu ohne Ei
- Apfelcrumble
- Apfelstrudel mit Eis und Sahne
- Orangen-Aprikosen-Torte
- Cream-Lemon-Cake mit frischen Beeren

€ 5,50 / Portion

## Selbstgemachte Kuchen und Torten:

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Mango-Joghurt-Torte
- Erbeer-Sahne-Torte
- Käsekuchen

€ 40,00 / Kuchen

- Muffins, herzhaft oder süß (auch vegan möglich)

€ 2,00 / Stck.

Weitere Backwaren und Kuchen auf Anfrage